

# Pan di Spagna



Ecco la base per dolci per antonomasia, soffice e spugnosa, nella versione studiata ad hoc per Diete.Tic. Attenzione a dosi e lavorazione e il risultato è assicurato.



PREPARAZIONE  
20 MINUTI



DIFFICOLTÀ  
FACILE



COTTURA  
25 MINUTI

**CALORIE RISPARMIATE CON DIETE.TIC AL POSTO DELLO ZUCCHERO =  
TOTALE 610 KCAL**

## INGREDIENTI

5 uova  
46 gocce di Diete.Tic o 23 maxi gocce (confezione spray)  
120 g di farina  
3 gocce di estratto di vaniglia

## STEPS



1.

Versate le gocce di Diete.Tic nelle uova, unite l'estratto e, con l'aiuto delle fruste elettriche, montate bene fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



2.

Incorporate delicatamente la farina setacciata con movimenti dal basso verso l'alto. L'impasto deve risultare omogeneo e privo di grumi.



3.

Imburrate e infarinate una teglia di 18 cm di diametro e versateci il composto. Livellate con l'aiuto di una spatola.



4.

Cuocete a 190°C per 15 minuti e proseguite a 180°C per altri 10 minuti.